



Le Quincangrogne

MENU AFFAIRE À 40 €

Servi au déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés et ponts

Kir / Olives noires de Kalamata

/ CHOIX d'ENTRÉES

Œuf de Dampmart

Parfait / Pois cassés de la Ferme de Férolles-en-Brie / Lard paysan / Emulsion lactée

Truite

Légèrement fumée par nos soins / Betterave de Dampmart / Pickles / Jeunes pousses

La Végétale

Légumes de saison / Vinaigrette à l'huile de Moutarde de Férolles-en-Brie

/ CHOIX de PLATS

Cochon de Dagny

Grillé / Rôti / Carotte au bouillon de poule / Savonnette de pomme-de-terre / Echalote / Jus corsé

La pêche

Poireau brûlé / Jeune pousse d'épinard / Beurre blanc citronné

Les légumes d'hiver

Respectant les saisons / Huile d'Olives d'Ardence du Moulin de Cadenet

/ CHOIX de DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas.

Fleurs de nos régions

Crème brûlée au thé vert / Rose / Crème glacée coquelicot de Nemours

Chocolat

Chou craquelin / Ganache tendre / Crème glacée du moment

/

LE PETIT GOURMET (-12 ans) À 25 €

Plat / Dessert Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

/

LE GOURMET (-12 ans) À 32 €

Entrée / Plat / Dessert Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.
Nous tenons à votre disposition la liste des produits contenant des allergènes.
Tous les plats répondent à l'appellation « Fait Maison », ils sont donc cuisinés sur place à partir de produits crus.
Certains produits sont issus des producteurs locaux.

Prix en euros TTC et service inclus
Les chèques ne sont pas acceptés





Le Quincangrogne

MENU CARTE À 61 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

/ ENTRÉES

Foie gras de canard de Vendée 28 €

Mi-cuit au vin chaud de montagne/Betterave crapaudine/Coriandre/Avocat/Citron vert

Mer et Rivière 26 €

Truite légèrement boisée par nos soins/Tartare d'huître/Sésame grillé/Pomme verte/Pickles

Daurade sauvage 26 €

Marinée aux aromates/Crème montée au raifort/Radis d'hiver

/ PLATS

Saint-Jacques côtière 42 €

Dorée au beurre salé/Risotto de céleri Damoiselet/Granny Smith/Jus de pomme fermenté

Volaille fermière cou-nu de la Ferme des Loges à Jouarre 42 €

Rôtie au thym citron/Echalote rôtie/Pomme-de-terre savonnette confite/Jus de rôti truffé

La Pêche 44 €

Au sautoir/Poireau brûlé/Râpé de Chioggia/Beurre blanc citronné

/ DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas.

Plateau de Fromages affinés par notre Maître fromager Joseph D'Hondt

3 morceaux 17 €

5 morceaux 21 €

Poire Passe-Crassane 16 €

Rôtie/Pailletine chocolatine/Ganache tendre/Glace poire romarin

Macaron 16 €

Tendre/Ganache ivoire/Rose/Thé vert/Crème glacée coquelicot de Nemours

Citron de Menton 16 €

Sablé/Crèmeux citronné/Bonbon au Baileys/Café glacé



Le Quincangrogne

MENU EPICURE À 77 €

Entrée, Poisson, Viande et Dessert

Menu élaboré par Franck Charpentier et son équipe
en respect des saisons et servi pour l'ensemble de la table



MENU EN TOUTE CONFIANCE À 95 €

Menu dégustation en six services, servi pour l'ensemble de la table.

Dernière prise de commande : au déjeuner à 13h15 et au dîner à 21h

Le Chef Franck Charpentier vous propose un menu dégustation autour de produits d'exception de nos régions, alliant saveurs et subtilités. Nous restons à votre écoute quant à vos allergies ou intolérances alimentaires afin d'adapter au mieux le menu.



ACCORD METS ET VINS

Formule à 27 € composée de trois verres (12 cl)

Formule à 37 € composée de quatre verres (10 cl)



ACCORD METS ET CHAMPAGNES

Formule à 45 € composée de trois coupes (12 cl) et hors apéritif

Formule à 60 € composée de quatre coupes (10 cl) et hors apéritif

La sélection de vins et de champagnes est réalisée par le Maître d'Hôtel
pour un accord en cohérence avec la créativité du Chef.